

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
12 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 064/п от 12 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие варено-копченая колбаса "Сервелат" Мясной продукт категории А, ТМ "Фабрика качества", 4х414 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов,20)/ ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1), время отбора:11:19 ч

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"

Акт отбора № 12-отб2019 от 09 июля 2019 г.

Дата отбора: 09.07.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "ПК Фабрика качества", РФ, 450007, Самарская область, г. Тольятти, Тупиковый проезд 42

Дата изготовления*: 04.07.2019 г. Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 12.07.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

| |
|---|
| Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша. |
| Консистенция - Плотная. |
| Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от красного до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм. |
| Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения. |
| Форма - Прямые батоны. |

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|-------------------------------------|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011 | не менее 16,0 | 16,14 | +2,42 |
| 2.Массовая доля жира,% | ГОСТ 23042 | не более 47,0 | 27,3 | +2,2 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957 | не более 4,0 | 2,6 | +0,3 |
| 4.Массовая доля влаги,% | ГОСТ 33319 | не более 42,0 | 41,9 | +3,4 |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.